

## V. KESIMPULAN DAN SARAN

### A. KESIMPULAN

Kesimpulan yang dapat diambil dari hasil penelitian dibawah ini adalah sebagai berikut :

#### 1. Kesimpulan Umum

Sari buah naga merah yang ditambah dengan gula stevia dan ekstrak bunga telang menghasilkan sari buah yang pH dan total padatan terlarut sudah memenuhi SNI mutu sari buah.

#### 2. Kesimpulan Khusus

- a. Pengaruh Sari buah naga merah dengan penambahan gula stevia dan ekstrak bunga telang terhadap nilai stabilitas suspensi dan total padatan terlarut semakin meningkat. Sedangkan pada antioksidan, pH dan kadar air semakin menurun. Sari buah naga merah dengan penambahan gula stevia 0,030% dan ekstrak bunga telang 15% aktivitas antioksidan nya rendah.
- b. Sari buah naga merah dengan stabilitas suspense tinggi didapat pada sampel dengan konsentrasi penambahan gula stevia 0,045% dan ekstrak bunga telang 15% yaitu 0,65 dengan total padatan terlarut yaitu 4,31, aktivitas antioksidan yaitu 55,61, pH yaitu 3,81 dan kadar air yaitu 93,16. Penilaian kesukaan tertinggi oleh panelis terhadap rasa dengan penambahan gula stevia pada 0,045% menghasilkan rasa manis yang pas untuk panelis, dimana pada konsentrasi tersebut sari buah naga merah tidak terlalu manis atau tidak terlalu hambar

## **B. Saran**

Berdasarkan hasil penelitian, sari buah naga merah aktivitas antioksidan masih rendah dan kadar air belum memenuhi persyaratan SNI, sehingga perlu dikaji lebih lanjut.